

Ritterschlag für Ulrich Schumann und Eveline Didion

Metzgermeister erhält dazu den neu geschaffenen „Supercup“

Wenn jemand zum Ritter geschlagen wird und gleichzeitig als erster Mensch überhaupt den französischen Genussnobelpreis erhält, dann ist das allemal ein Grund, dass auch Bundeskanzlerin Angela Merkel und Niedersachsens Ernährungsministerin Astrid Grote-lüschen Glückwünsche übermitteln.

Die Empfänger der guten Wünsche sind in diesem Fall Ulrich Schumann und Dr. Eveline Didion. Der Fleischermeister betreibt zusammen mit seiner Lebenspartnerin Dr. Eveline Didion den „Ritter der Rotwurst“ in Hannoversch Münden (Landkreis Göttingen) und weitere Feinkostfleischereien in Gottsbüren (Landkreis Kassel) und in Quierschied (Regionalverband Saarbrücken). Das Paar hat seit 2003 bereits über 60 Pokale und viele weitere Preise in internationalen Wettbewerben errungen.

Jetzt also der Ritterschlag in feierlichem Rahmen und vor einer großen Gästeschar im Welfenschloss der niedersächsischen Fachwerkstadt. Dort wurde der Mündener Fleischermeister von Jean-Michel Eichelbrenner, dem Vertreter der „Académie des Confréries Gastronomiques“, zum Ritter der Akademie geschlagen. Grund war die besondere Anerkennung für seine Leistungen und sein Engagement.

Außerdem erhielt er den „Supercup“ der Akademie der gastronomischen Bruderschaften der Region Normandie-Maine. Dieser Supercup für Wurstwaren war eigens für Schumann geschaffen



Mit Ritterschlag und „Supercup“ ausgezeichnet: Fleischermeister Ulrich Schumann und Eveline Didion. Foto: Petra Siebert

worden, der mit der Qualität seiner Produkte schon in so vielen Wettbewerben der gastronomischen Akademie gewonnen hat, dass eine neue, übergeordnete Auszeichnung hermusste.

Neben der Bundeskanzlerin und der Ernährungsministerin übermittelten auch Staatssekretär Sebastian Pini, der französische Generalkonsul Philippe Cerf sowie regionale Politiker, Vertreter der Städte und der Landkreise persönlich Glückwünsche.

Einige Tage zuvor hatte die französische Senatorin Nathalie Goulet bemerkt, dass das Paar einen wesentlichen Beitrag für Frankreichs Kulturerbe geleistet habe. Damit hätten die beiden ein vorbildhaftes Beispiel für alle Genusshandwerker gegeben.